

Braaschgårdarna i gamla stadens "Rote Straße"

I Braaschgårdarna visar familjen Braasch sin privata samling av allt som har med rom att göra. Här berättas om västindienfararnas historia och om romstaden Flensburg. Där finns historiska redskap för romproduktionen, bilder från Karibien från förr och nu och mycket annat. All information om museet finner du även på www.braasch.sh.

**BRAASCH
RUM
MANUFAKTUR
MUSEUM**

Fritt inträde!



BRAASCH
FLENSBURG

Wein & Rumhaus Braasch e.K.
& Braasch Rum Manufaktur Museum
Rote Straße 26-28

Braasch Rumladen
Große Straße 24
D-24937 Flensburg

Tel. +49 (0)461/14 16 00

www.braasch.sh/shop

Rommen blev aldrig destillerad i Flensburg

Än idag destilleras rommen på den ort där sockerröret skördats. Skördade sockerrör för-
därvas snabbt och saften måste därför pressas
ut direkt efter skörden. Fram till år 1864 fick
romfabrikerna i Flensburg den destillerade
rommen från Danska Västindien, därefter –
och än idag – framför allt från Jamaica.

Rörsockret: den åtråvärda frakten för Europa

Sockerröret pressas, kokas och siktas så att
man utvinnet två produkter. En av dem är det
kristalliserade, mörka och klibbiga rå-rörsock-
ret som förr i tiden förädlades till utsökt so-
cker och ädelt kandissocker hos raffinaderierna
i Flensburg.

En biprodukt blir populär: rom

Å andra sidan uppstår mäsken när man tillsät-
ter jäst till den tjocka sockerrörssaften. Genom
jäsnings och destillation förvandlas den till rom
som för det mesta har en alkoholhalt på 70 %.
Denna produktionsprocess sker än i dag tradi-
tionellt i Karibien.

Njutning.

FÖR ALLA
SINNEN!

www.braasch.sh



I Flensburg lagras rommen i fat och förädlas
senare till "äkta rom" eller blandas ut med
snaps. En sådan blandning kallas för "Rum-
Verschnitt" eller "rom förskärning".

Romhuset Braaschs rom som produceras en-
ligt det gamla chefsreceptet består till 100 %
av rom just för att även den grundläggande al-
koholen är en ung aromatisk jamaikansk rom.
Den förädlas med olika tyngre och mognade
romsorter (German Flavoured rom). Man kan
även få den med vaniljstång eller i en kraftigare
variant med 54 % alkohol.

Alla vägar bär till rom

Till Braaschs sortiment hör även Tropical Gold
Blend, "Greathouse-Rom", "Premium Darke
Cane" med portvinfinish, frukt- och kryddli-
körer enligt gamla recept, små upplagor från
enstaka fat under märket "Braasch Privat",
"Schiffer-Rum-Verschnitt" ("Skepparens rom
blandning") enligt J. Brodersens recept, fina
rompraliner och andra utsökta specialiteter i
socker och choklad.

Alla delikatesser från Braasch hittar du även på
internet: www.braasch.sh

REGISTERED TRADEMARK



**BRAASCH
RUM**

*Efter originalreceptet
från Flensburg*

*Alla vägar
bär till rom.*



Karibiens guld kom till Flensburg



Historien om hur rommen kom till Flensburg är starkt förknippad med den stora sjöfartens tidevarv – med havet, erövrare och upptäcktsresande. Gränsstaden får smycka sig med titeln ”romstad” tack vare sin tillhörighet till det danska kungariket.

Staden som ligger väl skyddad vid Flensburgfjorden var en del av Danmark i över 400 år. På den tiden var Danmark en av Europas första kolonimakter. Förutom Norge, hertigdömena Slesvig och Holstein, Färöarna, Grönland, Island, en liten del av den afrikanska Guldkusten och de indiska kolonierna Tranquebar, Serampore och Nicobars tillhörde



även de tre små öarna St. Thomas, St. John och St. Croix, också kallade Danska Västindien, den danska helstaten.

De sökte socker och återvände med rom



På 1700-talet fanns det tre betydelsefulla hamnar för de skepp som seglade till Västindien: Köpenhamn, Altona (som idag är en stadsdel i Hamburg) och Flensburg. Med kursen stätt mot de västindiska kolonierna seglade de modiga männen från Flensburg iväg på jakt efter socker – och vände hem igen med råsocker och rom.

Flensburgs romtillverkare förädlade det klara destillatet som får sin brunaktiga färg när det lagras på fat av ekträ. Förädlingen utvecklades de följande århundradena och Flensburgs specialitet ”Rum-Verschnitt” (”rom förskärning”, en blandning av rom och snaps) uppfanns för att undgå de höga tullarna!

Under denna glanstid fanns det många romhus i Flensburg. Idag finns det bara ett fåtal kvar, bl.a. Vin- och Romhuset Braasch som finns vid den pittoreska gatan ”Rote Straße” i södra delen av Flensburgs gamla stad.



Walter Braasch och chefsreceptet



Walter Braasch var en av de sista i Flensburg som utbildade sig till destillatör. När han började som lärling på 70-talet på Spirituosenfabrikation Hermann C. Andersen fanns det runt 25 sprit- och romproducenter i hamnstaden.

Men marknaden var i ett brytningsskede och Walter Braasch startade eget och började handla med vin och sprit år 1976. Intresset för utsökt rom svalnade dock aldrig. När den största fabriken i Flensburg ställde in sin produktion var tiden kommen. Han beställde smakprover av hög kvalitet från olika välrenommerade romfabriker och i december 1998 började han producera ett oförglömligt recept från sina lärlingsdagar – ”chef rommen”.

Han visste vad han skulle göra när han som lärling fick höra: ”Fixa några flaskor ”chef rom” åt mig!” Då gällde det att producera rom med en speciell och utsökt kvalitet som inte fanns att köpa i affären. ”Chef rommen” producerades av romfabrikanterna bara till mycket speciella tillfällen och i väldigt små mängder.

Både då och nu ligger hemligheten i den perfekta blandningen av olika väldigt gamla rom-

typer som lagrats och mognat på olika sätt. Så skapade Walter Braasch sin rom med den markanta bastluvan: uppskattad av både experter och noviser och känd för att den bör drickas som den är...

Bra smak i andra generation



Passionen för rom och dess historia som är förknippad med Flensburg har gått över på sonen Karsten – och så utvecklar destillatören, vinhandlaren och köpmannen eftertraktade kreaturer som i dag är välkända långt ut över Slesvig-Holsteins gränser.

